

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Linha de Fornos a gás Modelos:
S651/S652/S653/S656/S657/S658/S660/S661/S662/
S665/S666/S667/S670/S671/S672/S675/S676/S677

ATENÇÃO!

- Leia e siga rigorosamente as instruções deste manual antes de iniciar a utilização do equipamento.
- A conversão de gás de botijão para gás natural deve ser feita por assistência técnica autorizada conforme indicado na garantia.
- Utilize sempre regulador de pressão novo exclusivo para forno de acordo com a NBR 8473 e mangueira de PVC com tarja amarela de acordo com a NBR 8613 sem emendas e com comprimento entre 80 e 125 cm.
- Para gás natural utilizar mangueira flexível metálica de acordo com a NBR 14.177 sem emendas

APRESENTAÇÃO

Parabéns por sua escolha!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade da marca Sulfisa. Nossos produtos são fabricados seguindo normas internacionais de qualidade e procurando disponibilizar aos nossos clientes o que há de melhor em tecnologia, design e eficiência.

Este manual tem o objetivo de transmitir as informações necessárias para a instalação, operação e manutenção deste produto, visando garantir o bom funcionamento e maior vida útil.

A utilização dos fornos Sulfisa sem a leitura deste manual coloca em risco a segurança, a eficiência, a vida útil e a garantia destes produtos.

SEGURANÇA

- Mantenha sempre crianças e animais longe do forno. As temperaturas em muitas partes do forno são altas podendo causar queimaduras.
- Use sempre luvas térmicas no manuseio e retiradas de alimentos do forno.
- Quando utilizar alimentos embalados esquite-os sempre com a embalagem aberta, pois quando fechado o calor pode gerar pressão interna e causar acidentes.
- Mantenha produtos químicos inflamáveis (álcool, querosene, solventes, etc...) longe do forno, pois podem causar incêndios.
- Tome cuidado com vazamentos de gás, o gás GLP é pesado, acumula-se sempre ao nível do piso e é asfixiante.
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, utilize sempre uma esponja com espuma de sabão.
- Para sua segurança, ao sentir cheiro de gás dentro do ambiente tome as seguintes precauções;

1 – Não acione nenhum interruptor elétrico.

2 – Abra todas as portas e janelas permitindo o máximo de ventilação do ambiente.

3 – Feche o regulador de gás no botijão.

4 – Não acenda nenhum tipo de chama e nem utilize nenhum tipo de equipamento que possa produzir algum tipo de fonte de ignição.

5 – Chame a assistência técnica

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO FORNO

Os fornos Sulfisa são fabricados para funcionarem com **válvula reguladora de pressão de gás GLP (baixa pressão)**, conforme as normas de segurança da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 8473.

O forno sai de fábrica preparado e **regulado para operar com botijão de GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) P13 (13Kg)**. Utilize sempre mangueira de PVC com tarja amarelo de acordo com a NBR 8613, sem emendas. Caso utilize gás natural, deve-se utilizar mangueira metálica flexível de acordo com a NBR 14.177 sem emendas.

Instale o forno em lugar ventilado, porém sem correntes de ar e livre de umidade.

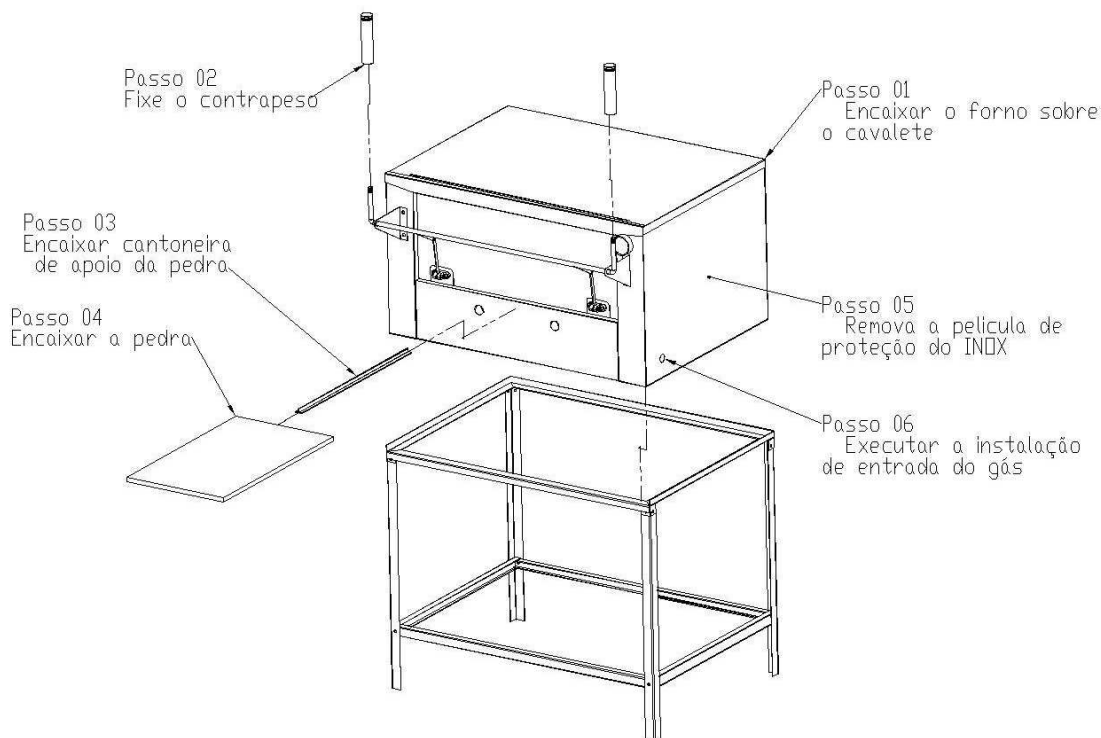
Os botijões ou cilindros de gás devem ser instalados conforme as normas da empresa distribuidora e conforme a legislação a qual seu município pertence. Aconselhamos que a instalação de rede de gás, quando necessária, seja feita pela empresa distribuidora de gás, que a executará dentro das normas técnicas.

Deixe um espaço mínimo livre de 20 cm nas laterais e na traseira do forno. Quando o botijão ficar no interior da cozinha este deve ser mantido a pelo menos 20 cm do forno.

Evite instalar o forno próximo a produtos e equipamentos combustíveis ou não resistentes ao calor. Instale o forno em superfícies planas e niveladas, a não observação deste procedimento poderá prejudicar o desempenho e causar acidentes.

MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO FORNO

Antes de colocar seu forno Sulfisa em operação execute os passos conforme abaixo;



Antes de ligar o forno retire toda a película protetora da parte externa e certifique-se de que não tenha nenhum objeto no seu interior que possa ser danificado pelo calor.

Para a instalação do gás coloque abraçadeira de metal na ponta da mangueira e encaixe-a na entrada de gás do forno apertando-a até que fique bem firme. Repita esta operação encaixando a mangueira na saída do regulador de pressão. Certifique-se que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. No ato da instalação e troca de cada botijão verifique imediatamente a presença de vazamentos utilizando sempre uma esponja com espuma de sabão.

Para ligá-lo abra a porta totalmente e gire o registro no sentido anti-horário até a posição máxima, direcione a chama (fósforo ou outros) até o orifício na parte frontal do forno, após ligado regule o registro na posição desejada.

Após ligar o forno pela primeira vez é normal que haja a produção de fumaça e odor, isto ocorre devido a estabilização da pintura aplicada e pela secagem das pedras refratárias.

Não sobreponha na grelha do forno nenhum material que possa impedir a circulação do calor, como por exemplo, papel alumínio ou similares.

Recomenda-se um pré-aquecimento de pelo menos 20 minutos antes da colocação de alimentos no forno. Recomenda-se que a grelha seja utilizada na posição central do forno.

Não encoste as formas nas laterais e na parte traseira do forno, recomenda-se uma folga de 5 cm entre a forma e as laterais do forno para que o calor consiga circular homogeneamente.

Caso ocorra qualquer derramamento de líquido ou alimento dentro do forno, espere esfriar e limpe-o para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.

Nos fornos com mais de uma câmara as ligações e o funcionamento são totalmente independentes.

ORIENTAÇÕES DE MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Os fornos Sulfisa são todos construídos em aço inox. O aço Inox é um material que possui alta resistência a corrosão e a outros agentes nocivos, porém, inspira alguns cuidados importantes para manter suas características originais.

Utilize sempre sabão ou detergentes neutros e esponja macia durante a limpeza, nunca utilize abrasivos ferrosos (palhas de aço), pois os mesmos podem causar contaminações e manchas.

A limpeza deve ser feita diariamente evitando o prolongado contato das superfícies com agentes nocivos (resto de alimentos, sal, etc..).

Ácidos e produtos químicos não devem ser colocados em contato com o aço inox, pois podem alterar suas características.

Após a limpeza das superfícies faça a secagem completa das mesmas evitando deixar acúmulo de umidade.

Antes de iniciar os procedimentos de limpeza certifique-se de que as superfícies não estejam quentes, isto pode causar acidentes e danos estruturais ao produto

DADOS TÉCNICOS

Modelo	Medidas Internas da câmara	Consumo por câmara	Peso bruto
651 / 656	450 x 600 x 250 mm	300 g / Hora	56 Kg
660 / 665	700 x 600 x 250 mm	600 g / Hora	82 Kg
670 / 675	900 x 900 x 250 mm	800 g / Hora	111 Kg

ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de chamar a assistência técnica leia as dicas abaixo para a solução de pequenos problemas:

Problema / Verifique se	Queimadores não acendem	Forno não acende	Forno não assa	Chamas amarelas	Cheiro de gás
Regulador de pressão está vencido / Vazando			X	X	X
Regulador de gás fechado	X	X			
A mangueira de gás está dobrada	X	X	X	X	
Os queimadores estão sujos ou molhados	X			X	
O gás esta no final	X	X	X	X	
Os queimadores estão mal encaixados	X			X	
Injetores sujos ou obstruídos	X	X		X	
Todos os registros estão fechados					X
A mangueira de gás está furada / mal encaixada					X
As abraçadeiras estão soltas					X

TERMO DE GARANTIA

Certificamos que o seu forno Sulfisa possui garantia de 6 meses contra defeitos devidamente constatados como sendo de fabricação, se consideradas as instruções estabelecidas neste manual de instruções. A garantia inicia-se a partir da data de entrega da nota fiscal de venda ao consumidor. A garantia só terá validade se acompanhada deste certificado e da nota fiscal.

Este forno deve ser utilizado e instalado de acordo com as legislações vigentes (municipais, estaduais e federais). Os reparos eventualmente necessários no forno deverão ser constatados e executados por posto autorizado ou devidamente designado pela Sulfisa. No período de garantia total (06 meses) os custos de substituição de peças e mão de obra no conserto de defeitos de fabricação serão cobertos pela Sulfisa.

Este forno é projetado para funcionar com válvula reguladora de pressão para gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo). A transformação para outro tipo de gás não está coberta por esta garantia, arcando o consumidor com os custos de peças, acessórios e mão de obra para esta transformação.

A aquisição de peças e componentes para a instalação e funcionamento deste produto tais como mangueiras para a condução de gás, válvulas reguladoras, botijões e outros cabem exclusivamente ao consumidor e estão completamente fora da responsabilidade da Sulfisa, portanto sem cobertura de garantia deste certificado. O produto perde automaticamente a garantia se forem constatados:

- Ação de agentes da natureza.
- Instalação imprópria. - Uso de gás indevido.
- Uso de assistência técnica não autorizada pela Sulfisa.
- Retirada da etiqueta de número de série ou de identificação da marca Sulfisa.
- Mau uso ou fora das instruções contidas neste manual.

A garantia Legal não cobre:

- Componentes para a instalação e funcionamento deste produto tais como mangueiras para a condução de gás, válvulas reguladoras, botijões e outros.
- Eventuais despesas oriundas de instalação.
- Peças que apresentarem desgaste natural de uso, tais como câmara e grades.
- Remoção e transporte de produto para reparos (Ida e volta).

A Sulfisa Móveis de Inox LTDA se reserva o direito de alterar as características deste produto sem aviso prévio.

SAC – SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0XX11 2967 2166

Horário de atendimento: De 2ª a 6ª das 8:00 às 12:00 h e das 13:00 as 18:00 h.

Caso prefira utilize nosso email:

sac@sulfisa.com.br

Visite nosso site:

www.sulfisa.com.br